

Sok od šljiva

<https://kruhai.blogspot.com/2017/09/sok-od-sljiva.html>

1 kg šljiva

5dl vode

500-750g šećera (po ukusu i želji)

15g limunske kiseline

Šljive operite i izvadite im košticu, prepolovite ih. U lonac dodajte vodu i šljive i stavite ih kuhati. Kuhajte dok ne šljive skroz ne omekšaju, otprilike oko pola sata. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini šljiva. Kad se šljive raskuhaju procijedite sok i dodajte mu šećer i limunsku kiselinu. Miješajte dok se šećer ne otopi.

Kad se ohladi sok prelijte u staklene boce i čuvajte ga u hladnjaku.

